

МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ
ТВАРИННИЦТВА, СТАНДАРТИЗАЦІЇ ТА БІОТЕХНОЛОГІЇ

Кафедра технології виробництва продукції тваринництва

ЗАТВЕРДЖУЮ

Перший проректор

Д. В. Бабенко

«06» 2021 р.

Гарант освітньої програми

М. М. Дубініна

«17» 06 2021 р.

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Технологія зберігання, переробки та стандартизації с.-г. продукції»

Галузь знань	07 Управління та адміністрування
Спеціальність	071 Облік і оподаткування
Освітньо-професійна програма	Освітньо-професійна програма підготовки здобувачів вищої освіти початкового рівня (короткий цикл) вищої освіти за спеціальністю 071 Облік і оподаткування галузі знань 07 Управління та адміністрування
Ступінь вищої освіти	Молодший бакалавр
Семестр	2-й
Форма здобуття освіти	денна
Викладачі	Стародубець Олександрович, канд. с.-г. наук, доцент, доцент кафедри птахівництва, якості та безпеки продукції, starodubetsaa@gmail.com

Розглянуто на засіданні кафедри птахівництва, якості та безпеки продукції.

Протокол № 11 від «26» травня 2021 року.

Завідувач кафедри

Патрева Л.С.

Схвалено науково-методичною комісією факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології Миколаївського національного аграрного університету

Протокол № 12 від «31» травня 2021 року.

Голова науково-методичної комісії

Стародубець О.О.

Схвалено на засіданні вченої ради обліково-фінансового факультету.

Протокол № 12 від «17» червня 2021 року.

Голова вченої ради

Вишняк О. М.

Миколаїв
2021

1. Призначення навчальної дисципліни	<p>Навчальна дисципліна «Технологія зберігання, переробки та стандартизації с.-г. продукції» передбачає надання фундаментальних теоретико-методичних знань та практичних навичок з процесів та закономірностей систем технологій, орієнтована на професійну підготовку сучасних фахівців, ґрунтується на знанні теоретичних основ і практичних питань, економіко-технологічного світогляду, отримання комплексу теоретичних знань і практичних навичок із технологій зберігання, переробки та стандартизації сільськогосподарської продукції.</p>
2. Мета навчальної дисципліни	<p>Мета - надання майбутнім спеціалістам АПК необхідних знань із зберігання, переробки, стандартизації та управління якістю сільськогосподарської продукції, а також теоретичних знань та практичних навичок, доцільного їх застосування при розрахунку задач з механізації, електрифікації та автоматизації технологічних процесів у сільськогосподарському виробництві.</p> <p>Основні задачі курсу:</p> <ul style="list-style-type: none"> - спеціалістам АПК необхідно знати фактори, які впливають на якість продукції; - вивчити основи теорії і практики зберігання, переробки і стандартизації сільськогосподарської продукції; <p>Об'єктом дисципліни є режими зберігання та переробки зернових, овочевих та плодових культур, продукції тваринництва, принципи стандартизації та коштів.</p> <p>Предметом дисципліни є сукупність теоретичних і практичних аспектів зберігання, переробки і стандартизації сільськогосподарської продукції.</p>
3. Компетентності	<p>Інт К. Здатність розв'язувати типові спеціалізовані завдання та практичні проблеми під час професійної діяльності у сфері обліку та оподаткування, або у процесі навчання, що передбачає застосування теорій та методів бухгалтерського обліку і характеризуються комплексністю та невизначеністю умов.</p> <p>ЗК5. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ФК14. Здатність використовувати базові знання та практичні навички технологій у галузі сільськогосподарського виробництва, переробки, зберігання та стандартизації продукції, а також володіти знаннями щодо екологічних процесів у сільськогосподарському виробництві.</p>

4. Заплановані результати навчальної дисципліни	<p>ПРН 3. Знати та використовувати загальнонаукові та спеціальні методи для дослідження соціально-економічної діяльності підприємств.</p> <p>ПРН 20. Застосовувати базові знання та практичні навички з технологій у галузі сільськогосподарського виробництва, переробки, зберігання та стандартизації продукції, а також екологічних процесів з метою належного ведення обліку господарських процесів підприємств.</p>			
5.Опис навчальної дисципліни	<p>Всього годин/кредитів за навчальним планом, з них:</p> <ul style="list-style-type: none"> - лекції - практичні заняття - самостійна робота 	<p>120 годин/ 4,0 кредити</p> <p>20 годин/ 0,67 кредити</p> <p>20 годин/ 0,67 кредити</p> <p>80 години /2,67 кредити</p>		
Календарний план*				
№ з/п	Найменування тем	Розподіл навчального часу, годин		
		лк	пз	сам. робота
Змістовий модуль 1				
1	Характеристика сільськогосподарської продукції як об'єкту зберігання	2	2	4
2	Первинна переробка продукції рослинництва	2	2	8
3	Первинна переробка продукції тваринництва	2	2	8
Змістовий модуль 2				
4.	Зберігання продукції рослинництва	2	2	10
5	Зберігання продукції тваринництва	2	2	10
Змістовий модуль 3				
6	Технологія переробки продукції рослинництва	2	2	12
7	Технологія переробки продукції тваринництва	2	2	12
Змістовий модуль 4				
8	Способи контролю та методи оцінювання показників якості сільськогосподарської продукції	2	2	4
9	Стандартизація продукції рослинництва	2	2	6
10	Стандартизація продукції тваринництва	2	2	6
Всього		20	20	80
*Примітка. Проведення видів занять здійснюється відповідно до графіку освітнього процесу				

Порядок та критерії оцінювання	<p>Поточний контроль знань здійснюється шляхом усного опитування на практичних заняттях, письмового тестування, тестування за допомогою ПЕОМ, перевірки завдань самостійної роботи, а оцінювання виконується за бальною методикою ЄКТС. Форма підсумкового контролю – залік. Підсумкова оцінка здобувача вищої освіти визначається за умови наявності у нього позитивних оцінок з усіх модулів дисципліни (залікових кредитів). При цьому до залікової книжки виставляється “зараховано”, якщо кількість балів 60 і більше (із можливих 100 засвоєння змістових модулів протягом семестру). Якщо кількість балів, які здобувач набрав упродовж семестру, менше 60, підсумковий контроль здійснюється шляхом проведення заліку в усній формі по питаннях, що розглядаються і затверджуються на засіданні кафедри. Оцінювання виконується за бальною методикою ЄКТС. Зарахування пропущених занять здійснюється після їх відпрацювання з НПП за розкладом консультацій.</p>
---------------------------------------	---

Поточний і підсумковий контроль знань здобувачів вищої освіти

Форма контролю	Кількість заходів	Оцінка		Сума	
		min	max	min	max
1. Аудиторна робота в т.ч.:					
- усне опитування	2	10	15	20	30
- тестування	2	10	15	20	30
2. Самостійна робота в т.ч.:					
- тестування	2	10	20	20	40
Разом				60	100
Залік в усній формі				10	20
Всього по дисципліні				60	100

Загальна шкала оцінювання ECTS за результатами курсу

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
90 - 100	A	зараховано
82 - 89	B	
75 - 81	C	
64 - 74	D	
60 - 63	E	
35 - 59	FX	не зараховано з можливістю повторного складання
0 - 34	F	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

7. Політика курсу	Політика курсу визначається системою вимог, які
--------------------------	---

	<p>висуваються до здобувачів вищої освіти під час вивчення дисципліни та ґрунтуються до триманні правил академічної доброчесності та корпоративної етики. До здобувача вищої освіти висуваються наступні вимоги: виконання мінімального обсягу всіх передбачених завдань; відпрацювання всіх пропущених (з причини або без) занять за графіком відпрацювань у дні консультацій викладача.</p> <p>Основні принципи проведення занять:</p> <ul style="list-style-type: none"> - відкритість до нових та неординарних ідей, толерантність, доброзичлива партнерська атмосфера взаєморозуміння та творчого розвитку; - усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін; - різні моделі роботи на заняттях, у тому числі робота над вирішенням завдань дає можливість здобувачам вищої освіти якнайширше розкрити свій власний потенціал, навчитись довіряти своїм партнерам, розвинути навички інтелектуальної роботи в команді; - курс передбачає інтенсивне використання мобільних технологій навчання, що дає можливість здобувачам вищої освіти та викладачеві спілкуватись один з одним у будь-який зручний для них час, а для здобувачів вищої освіти, які відсутні на заняттях, отримати необхідну навчальну інформацію та представити виконані завдання; - протягом усього курсу активно розвиваються автономні навички здобувачів вищої освіти, які можуть підготувати додаткову інформацію за темою, що не увійшла до переліку тем практичних занять змістових модулів та виступити з презентацією чи інформуванням додатково.
<p>8. Інформаційні джерела</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Жемела Г.П., Шемавньов В.І., Олексюк О.М. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва. Підручник, Полтава: TERRA, 2003. 2. Зберігання і переробка продукції рослинництва: Навч. посібник / Г.І.Подпрятюв, Л.Ф.Скалецька, А.М.Сеньков, В.С.Хилевич. – К.: Мета, 2002. 3. Бусенко О.Т. Технологія виробництва продукції тваринництва. / О. Т. Бусенко – К. : Аграрна освіта, 2017. 432 с. 4. Стародубець О. О. Стандартизація продукції тваринництва. Методичні рекомендації для виконання лабораторно-практичних занять та самостійної роботи для здобувачів вищої освіти денної та заочної форми навчання СВО «бакалавр» спеціальності 204 «ТВППТ». – Миколаїв: МНАУ, 2019. – 81 с.

	<p>5. Стандартизація молока та молочних продуктів: методичний посібник. Ч. 2 / І. М. Славов, Л. А. Кальчук, В. М. Біденко [та ін.] ; М-во освіти і науки України, Житомир. нац. аграр. ун-т. Житомир : Вид-во ЖДУ ім. І. Франка, 2017. 156 с.</p> <p>6. Закон України "Про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини" № 771/97 ВР від 23.12.1997.// Урядовий кур'єр. - № 15-16.-1998.-7 с.</p> <p>7. Стандартизація у тваринництві: навч. посіб. / Ібатуллін І.І., Пабат В.О., Маньковський А.Я та ін. / Вид. 2-ге. Київ, 2017, 548 с. URL:http://lira-k.com.ua/preview/12347.pdf</p> <p>8. Державна система сертифікації УкрСЕПРО: Збірник основоположних стандартів. – К.6 ДЕРЖСТАНДАРТ України, 1997. – 236 с.</p>
<p>9. Інтеграція здобувачів вищої освіти з особливими освітніми потребами</p>	<p>В університеті вхід облаштовано пандусом. Є кнопка виклику чергового. Є відповідальні особи, які організують освітній процес (декан, заступники декана, куратор).</p> <p>Можливість дистанційного (або очно-дистанційного) навчання через:</p> <ul style="list-style-type: none"> - СДН Moodle - лекційний матеріал, практичні завдання, самостійна робота); - платформу онлайн-занять Zoom – для проведення індивідуальних практичних занять, консультацій тощо; - електронний репозитарій МНАУ – для використання інформаційних матеріалів; - спілкування через електронну пошту (starodubetsaa@gmail.com) та телефонний зв'язок; - залучення до освітньо-наукових заходів в онлайн-режимі; - індивідуальний підхід до викладення матеріалу навчальної дисципліни; - можливість залучення до освітнього процесу куратора академічної групи та людини, яка знаходиться поряд з здобувачем вищої освіти з особливими освітніми потребами (батьки, сестра, брат та інших).
<p>10. Доступ до матеріалів навчання</p>	<p>Робоча програма дисципліни та навчально-методичне забезпечення дисципліни (https://www.mnau.edu.ua/) з необхідним його наповненням розташовано на офіційному сайті Миколаївського національного аграрного університету (https://www.mnau.edu.ua/).</p>

Силабус навчальної дисципліни розроблено:

Доцент кафедри птахівництва,
якості та безпеки продукції



О. О. Стародубець